

EXHIBIT B

LICZY SIĘ STYL. A MY ZNAMY SIĘ NA RZECZY

Esquire

POLSKA

KIT HARINGTON

SESJJA I WYWIAD:
JON SNOW
MUSI ODEJŚĆ

SEKCJA SPECJALNA:

"GRA O TRON"
20 STRON O SERIALU,
KTÓRY ZMIENIŁ TELEWIZJĘ
(BĘDZIEMY TĘSKNIĆ)

WYWIADY

WOJCIECH AMARO

JESTEM GOTOWY NA DRUGĄ
GWIAZDKĘ MICHELINA

PRO8L3M

MROczne WIDMO

DENIS URUBKO

W HIMALAJACH NIE MA MAGII

STYL

LATO NADCHODZI

- CO MUSISZ WIEDZIEĆ
- CO POWINIENES NOSIĆ



nr 03
maj/czerwiec 2019
cena 13,99 zł
(w tym 8% VAT)

NA OKŁADCE: KIT HARINGTON

Nowa



chińska

ZDJĘCIA
MATILDE GATTONI

rewolucja



Państwo Środka słynie z różnych produktów, ale na tej liście dotąd nie było win. To się jednak zmienia, a w sąsiedztwie pustyni Gobi powstają winnice.

TEKST
MATTEO FAGOTTO



Wnętrze winnicy Pigeon Hills Winery. Winorośl uprawia się tu na ponad 1200 hektarach – to jedna z największych firm winiarskich w centralnych Chinach. Rocznie powstaje tu pięć milionów butelek win niedrogich, ale całkiem przyzwoitych.

Na poprzedniej stronie: panorama miasta Yinchuan, dwumilionowej stolicy regionu autonomicznego Ningxia. To miasto uznane zostało w 2015 roku za jedną z pięciu najszybciej rozwijających się metropolii na świecie; pracownicy zbierają winogrona w winnicy leżącej w regionie Ningxia.

PORANNE SŁOŃCE ŚWIECI MOCNO na tle błękitnego nieba, a delikatny wiatr przetacza się przez bezkresne równiny na obrzeżach miasta Yinchuan, stolicy chińskiego regionu autonomicznego Ningxia w środkowych Chinach. Mgła powoli ustępuje, odsłaniając majestatyczną panoramę gór Helan. Dziesiątki kobiet w dżinsach, sportowych kurtkach i kolorowych welonach uwijają się przy krzewach winorośli, odcinając kłose winogron i umieszczając je w plastikowych skrzynkach. Rozpoczął się okres zbiorów, najważniejszy moment w roku dla tego małego, autonomicznego regionu w sercu Chin, sąsiadującego z pustynią Gobi. Przyglądając się tutejszemu krajobrazowi, a także równym rzędom winorośli rozciągającym się po horyzont, trudno wyobrazić sobie, że ledwie

Ren to jedna z wielu osób, które współtworzą chińską rewolucję w winiarstwie. Dzięki wizji oraz ciężkiej pracy takich osób jak ona, obszar, który jeszcze niedawno dotknięty był ubóstwem, staje się powoli nowym winnym Eldorado. W regionie Ningxia winnice zajmują obecnie czterdzieści tysięcy hektarów, działa tu blisko dwieście zakładów produkcyjnych, większość z nich to butikowe przedsiębiorstwa wytwarzające wino w małych ilościach – mniej niż sto tysięcy butelek rocznie. Wina z regionu Ningxia zdobyły już wiele nagród na znanych konkursach winiarskich, można je bez trudu znaleźć w kartach restauracji na całym świecie, od Nowego Jorku po Sydney.

Początki nie były obiecujące. Chiny zaczęły odkrywać wino dopiero w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku, gdy władzom CHRL zaczęło zależeć na tym, by zmniejszyć konsumpcję narodowego trunku, którym jest „baijiu”, alkohol (paskudny w smaku, ale to kwestia gustu) produkowany ze zbóż w kraju, w którym miliony ludzi cierpią z powodu niedożywienia. Władze w Pekinie zaczęły promować picie wina, a specjalistów od upraw winogron wysłano na szkolenia do Europy, by poznali tajniki produkcji alkoholu, który w Chinach dotąd pozostawał praktycznie nieznanym.

„Trzy dekady temu w Chinach produkowano coś, co można by określić jako mieszaninę soku z winogron, substancji słodzących i alkoholu” – wspomina 56-letnia Zhou Shuzhen, należąca do pierwszego pokolenia chińskich winiarzy. Działaj pracuje dla kilku winnic, w tym dla znanej w wielu krajach chińskiej marki Kanaan. Zhou zaczęła karierę jako nauczycielka. W 1983 roku została zakwalifikowana, razem z ośmioma innymi osobami, na jeden z pierwszych w Chinach kursów winiarstwa. Elementem zajęć była między innymi próba, jedną z pierwszych w kraju, wyprodukowania wina. „Staraliśmy się uzyskać wytrawne czerwone wino. Podstawę fermentacji stanowiły lokalne szczepki winogron. Niestety nie mieliśmy doświadczenia jeśli chodzi o prawidłowe przeprowadzenie procesu fermentacji – wspomina z uśmiechem Zhou. – Powstał trunk o dużej zawartości alkoholu, nieciekawym w smaku. Miał bardzo głąboką barwę, ale o bukiecie nie było w ogóle mowy”. Wino uzyskane podczas prób zaprezentowano następnie chińskim oficjonom, którzy słusznie uznali, że jest paskudne, porównano je wręcz do sosu sojowego, co było obelgą. Rozczarowani chińscy winiarze pozbyli się szybko napitku, wymieniając go na tangu na torbę moreli.

Mimo tak trudnych początków, biznes winiarski w Chinach rozwijał się dalej, pod troskliwym okiem lokalnych władz. Tereny pustynne w regionie Ningxia, wybrane ze względu na warunki naturalne, zamieniano stopniowo w winnice, obsadzając je krzewami i sadzonkami sprowadzonymi z Europy. Wódę niezbędną do odpowiedniej irygacji terenu doprowadzono z rzeki Żółtej. Winiarzom gotowym pracować w Ningxia oferowano niższe stawki dzierżawy gruntu, stopniowo też do Chin zaczęli zjeżdżać enolodzy z Europy. Władze ustanowiły stypendia dla studentów na kierunkach związanych z produkcją wina, zorganizowano też kilka międzynarodowych konkursów winiarskich. Te zabiegi okazały się skuteczne: produkcja wina w Ningxia od 2007 roku przeżywa nieustanny rozkwit. Obecnie to drugi najważniejszy przemysł w tym regionie, po wydobyciu węgla. „Nigdy czegoś takiego nie widziałem. Tempo, w jakim rozwija się ten region i w jakim następuje poprawa jakości tutejszych win, jest niesamowity” – zachwycił się Jose Hernandez Gonzalez, 37-letni enolog z Hiszpanii, który w regionie Ningxia pracuje od 2012 roku.

W Chinach jest co najmniej kilka regionów, które próbują specjalizować się w uprawie winorośli i produkcji wina, ale właśnie Ningxia zostało uznane przez ekspertów, nie tylko chińskich, ale też między-

dwadzieścia lat temu ten teren był jedynie piaszczystym pustkowiem zamieszkanym przez wiejską biedotę. „Jako dziecko bawiłem się z kolegami na pustyni. Kopaliśmy doły w piachu i robiliśmy sobie kryjówki” – wspomni na pustyni Ren Yanling, spoglądając na mnie zza białka w laboratorium, mina 41-letnia Ren Yanling, spoglądając na mnie zza białka w laboratorium, w którym pracuje. Urodziła się w wiosce Yuqianying leżącej niedaleko w winnicy u podnóża gór Helan. Obecnie pracuje tu jako winemaker, osoba monitorująca dojrzałość winogron, by wybrać najlepszy czas na zbiory, dla francuskiego koncernu Pernod Ricard. „Jako piętnastoletnia zakładałam się do kuchni, żeby pociągnąć tyłek wina, które produkowali moi rodzice – śmieje się. – Nie pozwalali mi na to, ale pamiętam, że wino bardzo mi smakowało”.



62-letni Chen Deqi, prezes Daysun Group, tajsko-chińskiego potentata na rynku spożywczym i właściciel Ho-Lan Soul, największego producenta win organicznych w regionie Ningxia. Ho-Lan Soul została w 2010 roku i do tej pory zdobyła kilka ważnych nagród na konkursach winiarskich, w tym dwa złote medale na ubiegłorocznym Concours Mondial de Bruxelles w Belgii. „Jestem dumny z tego, co osiągnąłem. Warunki do uprawy winorośli mamy lepsze niż pod Bordeaux. Niebawem Chiny staną się największym rynkiem zbytu dla producentów wina”.



Pracownicy ręcznie przelewają wino do beczek w winnicy Pigeon Hills.

Produkcja wina w Ningxia od 2007 roku przeżywa nieustanny rozkwit. Dzisiaj to druga największa gałąź gospodarki tego regionu, po wydobyciu węgla.

narodowych, za teren o szczególnych walorach. Wpływ na to ma połączenie piaszczystej i suchej gleby, dużej wysokości nad poziomem morza, odpowiedniego nasłonecznienia, a także niewielkich opadów, co zmniejsza konieczność stosowania pestycydów. Około dziewięćdziesięciu procent tutejszych upraw to winogrona czerwone, wśród nich dominuje Cabernet Sauvignon jako najpopularniejszy szczep, dochodzą też Merlot, Marselan, Malbec, Shiraz, Pinot Noir. Jeśli chodzi o wina białe, dominuje Chardonnay i Riesling. Jakość win jest zaskakująco wysoka, biorąc pod uwagę, że kultura winiarska w tej części świata ma zaledwie trzydzieści lat. Winom z regionu Ningxia brakuje niekiedy złożoności, ale rekompensują to owocowym bogactwem, świeżością i mineralnością. Te cechy powoli stają się znakiem rozpoznawczym win z tego regionu.

Dzisiaj w Ningxia nie brakuje winiarskich pionierów liczących na to, że produkcja wina stanie się czymś na kształt współczesnej gorączki złota, tak jak niegdyś miało to miejsce na Dzikim Zachodzie. Niektóre z tutejszych winnic to proste blaszane hale postawione przez miłośników wina, którym wprawdzie brakuje pieniędzy, ale nadrabiają to ilością do tego trunku. Są jednak także winnice, które zbudowano z rozmachem, za duże pieniądze. Dzięki temu przypominają francuskie zamczyska. Do tej grupy zalicza się Changyu Moser XV, okazały pałacik rodem z bajek Disneya. Jego budowa kosztowała siedemdziesiąt milionów euro. Za te pieniądze postawiono budynek, w którym mieści się między innymi kino oraz muzeum wina. Kompleks otacza sześćdziesiąt sześć hektarów obsadzonych winoroślą.

Ten obiekt to wspólne przedsięwzięcie firmy Changyu, najstarszego chińskiego producenta wina, oraz Lenza Marli Mosera, 62-letniego winiarza, potomka jednego z najsłynniejszych australijskich rodów związanych z winiarstwem. „Jestem głęboko przekonany, że za jakiś czas będziemy mogli tu produkować wina na światowym poziomie – zapewnia Moser, który ma jasny cel: w ciągu kilku lat zmienić Changyu Moser XV w jedną z najlepszych winiarskich marek na świecie. – Nasze wina sprzedawane są do dwudziestu pięciu krajów, ale nie chcemy się na tym zatrzymać. Chińscy winiarze, jeśli chcą odnieść sukces, muszą przetrwać konfrontację ze światową branżą winiarską”.

Warunki pogodowe i wysokie koszty produkcji sprawiają, że produkcja wina w Ningxia nie należy do łatwych zadań. Zimą temperatury mogą spaść do minus trzydziestu stopni Celsjusza. Krzewy trzeba zabezpieczać przed zimą, a to kosztowny i pracochłonny proces. Co roku przed zimą obumiera kilka procent upraw. Dodatkowo cały sprzęt do tego powodu obumiera kilka procent upraw. Dodatkowo cały sprzęt do produkcji wina trzeba sprowadzać z Europy, od pras do winogron po linie do napełniania butelek, a także beczki czy korek. Koszty pracy również nie należą do niskich, szczególnie w okresie zbiorów, kiedy wszystkie winnice w tym samym czasie potrzebują siły roboczej. W efekcie wina nawet bre trunki od europejskich producentów. Dlatego wiele chińskich winnic boryka się z problemem słabej sprzedaży. „Wina z Ningxia są dobre, ale

trudno je wypromować – potwierdza 39-letni Sun Qiusia, menedżer nowo otwartej firmy winiarskiej z miasta Yinchuan. – Niedawno wystartowaliśmy, potrzebujemy czasu, żeby nauczyć się wszystkiego. Europejczycy mieli setki lat na to, by zrozumieć, jak produkować wino i nauczyć się je sprzedawać”.

Mimo tych problemów rozwój chińskiego rynku win przyciąga uwagę potentatów takich jak francuski koncern LVMH (właściciel między innymi szampa Moët & Chandon), Midea (największy chiński producent sprzętu AGD), koncern naftowy z Hongkongu Copower czy tajsko-chińskie przedsiębiorstwo Daysun działające na rynku spożywczym. Chen Deqi, 62-letni prezes Daysun, właściciel Ho-Lan Soul, największego producenta win organicznych z regionu Ningxia, w kolejnych dziesięciu latach chce zainwestować w stworzenie kolejnych trzydziestu winnic. Cały kompleks ma zająć 6700 hektarów. Znajdą się na nim jeziora, obiekty wystawiennicze, kilka hoteli, ośrodek narciarski – a także zachowany fragment Chińskiego Muru. Całość ma kosztować siedemset pięćdziesiąt milionów euro, ale Chena to nie martwi. „Warunki do uprawy winorośli mamy tu lepsze niż pod Bordeaux, a rynek nieustannie rośnie – opowiada, oprowadzając mnie po imponujących terenach winnicy Ho-Lan Soul. – Niebawem Chiny staną się największym na świecie rynkiem zbytu dla wina”.

Już dzisiaj to szósty największy producent wina i piąty rynek jeśli chodzi o jego konsumpcję – jednak roczne spożycie to zaledwie 1,7 butelki na mieszkańca. Mimo zabiegów władz, bajaj i piwo pozostają ulubionymi trunkami Chińczyków. Wina z regionu Ningxia stopniowo zdobywają serce – i portfele – konsumentów w dużych miastach ChRL, ale zdecydowana większość obywateli Państwa Środka nie ma w zwyczaju pić wina. Nauczanie ich tego zajmie dużo czasu.

„Promowanie win wymaga zorganizowania mnóstwa degustacji i wykorzystywania siły marketingu szepcącego” – dodaje Gao Yuan, 41-letnia współwłaścicielka winnicy Silver Heights, jednej z najsłynniejszych w regionie Ningxia. Gao zaczęła produkować wino w 2007 roku, wtedy do dyspozycji miała kilka hektarów obsadzonych winoroślą, który kupiła za oszczędności swojej matki. To wystarczyło na napełnienie trzech tysięcy butelek, jednak wino było tak udane, że dystrybutorzy wręcz żądali zwiększenia produkcji. Dzisiaj firma Gao dostarcza trunki do cenionych hoteli i restauracji w Chinach, Francji, Japonii, Kanadzie czy Hongkongu. Historia jej winnicy to najlepszy dowód na to, jaki potencjał ma wino z regionu Ningxia i co można z niego zrobić, jeśli połączy się pasję, kreatywność oraz ambicję. To także dowód na to, jak bardzo w ostatnich latach zmieniły się Chiny.

„Wino to produkt kultury regionu. Powinniśmy traktować je jak narzędzie, dzięki któremu będziemy komunikować się ze światem, a nie patrzeć jedynie na jego wartość rynkową” – podkreśla 65-letni Hao Linhai, były zastępca gubernatora regionu Ningxia, uważany za jednego z architektów rozwoju winiarstwa w tej części Chin.

Powoli zapada zmierzch, pracownicy znoszą kosze pełne winogron. Owoce zostaną poddane sortowaniu i trafią do prasy, a potem rozpocznie się fermentacja w stalowych tankach. To pierwszy etap na drodze do stworzenia wina – tak odbywa się to pod każdą szerokością geograficzną. Zhou Shuzhen obserwuje powrót pracowników przez okno swojego gabinetu. Przyznaje to, co jest oczywiste dla każdego – wina z Chin nie mogą równać się z produktami francuskimi czy włoskimi, ale jednocześnie jest przekonana, że Ningxia staje się marką coraz częściej dostrzeganą na światowym rynku. Bije od niej wiara w sukces. „Coraz więcej chińskich winiarzy jedździ po świecie, ucząc się techniki, poznając świat winiarstwa. Długa droga przed nami, ale wierzę, że mamy przed sobą przyszłość”.